

INÉ AKTY

KOMISIA

Uverejnenie žiadosti o zápis do registra podľa článku 6 ods. 2 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 o ochrane zemepisných označení a označení pôvodu poľnohospodárskych výrobkov a potravín

(2008/C 61/12)

Týmto uverejnením sa poskytuje právo vzniesť námietky proti žiadosti o zápis podľa článku 7 nariadenia Rady (ES) č. 510/2006 ⁽¹⁾. Vznesené námietky sa musia Komisii doručiť do šiestich mesiacov po uverejnení tejto žiadosti.

ZHRNUTIE

NARIADENIE RADY (ES) č. 510/2006**„GOUDA HOLLAND“****ES č. NL/PGI/005/0328/27.11.2003****CHOP () CHZO (X)**

Tento prehľad obsahuje hlavné body špecifikácie výrobku na informačné účely.

1. Príslušný orgán v členskom štáte:

Názov: Hoofdproductschap Akkerbouw
Adresa: Postbus 29739
2502 LS 's-Gravenhage
Nederland
Telefón: (31-70) 370 87 08
Fax: (31-70) 370 84 44
E-mail: plw@hpa.agro.nl

2. Skupina:

Názov: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)
Adresa: Postbus 165
2700 AD Zoetermeer
Nederland
Telefón: (31-79) 343 03 00
Fax: (31-79) 343 03 20
E-mail: info@nzo.nl
Zloženie: Výrobcovia/spracovatelia (X) Ostatní ()

3. Druh výrobku:

Trieda 1.3: Syr

(¹) Ú. v. EÚ L 93, 31.3.2006, s. 12.

4. Špecifikácia:

[prehľad požiadaviek podľa článku 4 ods. 2 nariadenia (ES) č. 510/2006]

4.1. Názov: „Gouda Holland“

4.2. Opis: Gouda Holland je plnotučný (48+), prirodzene vyzretý polotvrdý syr. Vyrába sa v Holandsku z kravského mlieka získavaného od holandských výrobcov mlieka a v špeciálnych holandských komorách dozrieva na výrobok vhodný pre konečného spotrebiteľa.

Zloženie

Gouda Holland sa vyrába z jednej alebo viacerých nasledujúcich surovín:

- mlieka, smotany a odstredeného alebo poloodstredeného kravského mlieka (výhradne z kravského mlieka) od holandských výrobcov mlieka.

Charakteristické vlastnosti

Syr sa formuje do ploských valcov, blokov alebo bochníkov a váži od 2,5 do 20 kg. Tvar ploského valca je forma s vypuklými hranami, ktoré sa na povrchu a bokoch hladko zaoblujú a výškou, ktorá tvorí štvrtinu až tretinu priemeru.

Obsah tuku je minimálne 48,0 % a maximálne 52,0 % v sušine. (Maximálny) obsah vlhkosti 12 dní po prvom dni výroby je 42,5 % a obsah soli v sušine je maximálne 4,0 %. Ďalšie charakteristické vlastnosti sú tieto:

- Chuť: aromatická, lahodná a jemná až silná v závislosti od jeho veku. Môže byť aj s prídavkom rasce.
- Priečny rez: po narezaní syra je viditeľná tvorba ôk, ktoré však nemôžu byť rovnomerne rozmiestnené po reznej ploche. Farba syra sa mení od slonovinovej po žltú.
- Kôra: kôra je pevná, hladká, suchá, čistá a neobsahuje plesňovú flóru. Vzniká pri sušení počas zrenia.
- Štruktúra: po štyroch týždňoch je syr mäkký a pružný. Ďalším zrením nadobúda pevnejšiu a tuhšiu štruktúru. Syr sa ľahko krája.
- Čas zrenia: aspoň 28 dní. Gouda Holland je prirodzene dozretý syr. V prípade syra Gouda Holland nie je povolené zrenie vo fólii.
- Teplota zrenia: aspoň 12 °C.
- Trvanlivosť: trvanlivosť sa pohybuje od minimálne 28 dní od výroby po viac ako rok.

Osobitné kritériá kvality

- Mlieko, smotana alebo poloodstredené mlieko po dodaní výrobcovi syra sa tepelne nespracovávajú vôbec alebo sa len nepasterizačne tepelne spracujú.
- Smotana a odstredené alebo poloodstredené mlieko sa podrobia pasterizácii ihneď po zarobení do Gouda Holland tak, aby spĺňali tieto kritériá:
 - aktivita fosfatázy je nezistiteľná, ak je nezistiteľná aktivita peroxidázy,
 - hladiny acidity merané na základe výrobku bez tuku nie sú vyššie ako 20 mmol NaOH na liter, ak nie je obsah laktátu 200 mg na 100 g hmoty bez tuku alebo menej,
 - v 0,1 ml nie sú zistiteľné žiadne koliformné mikroorganizmy.
- Suroviny sa tesne predtým, ako sa použijú na výrobu syra Gouda Holland, musia pasterizovať tak, aby sa obsah nedenaturovaných srvátkových bielkovín neodchyľoval alebo odchyľoval iba mierne od nepasterizovanej suroviny podobného typu a kvality. Pri výrobe syra Gouda Holland možno pridávať iba geneticky nemodifikované kultúry mikroorganizmov, ktoré tvoria kyselinu mliečnu a príchuť. V prípade syru Gouda Holland pozostávajú z primeraných mezofilných štartovacích kultúr tieto kultúry: baktérie z rodu *Lactococcus* a *Leuconostoc* L alebo LD, prípadne v kombinácii s termofilnými kultúrami *Lactobacillus* a/alebo *Lactococcus*. Dostupné kultúry sú chránené. Pri výrobe syra Gouda Holland je ich použitie povinné.

- Syridlo: na výrobu syra Gouda Holland sa používa iba teľacie syridlo. Iné typy syridla možno použiť iba vo výnimočných prípadoch, napríklad ak to bude potrebné z dôvodu chorôb zvierat. Používané syridlo musí spĺňať podmienky, ktoré ustanovuje *Warenwetbesluit Zuivel* (vyhláška o mliečnych výrobkoch k zákonu o tovare).
 - Obsah dusitanov v syre Gouda Holland, čo sa týka iónov dusitanov, nie je vyšší ako 2 mg na kg syra.
- 4.3. *Zemepisná oblasť:* Zemepisná oblasť, na ktorú sa vzťahuje žiadosť, je Holandsko, t. j. európska časť Holandského kráľovstva.
- 4.4. *Dôkaz o pôvode:* Na každý syr Gouda Holland sa pred vylisovaním tvarohu umiestni kazeínová značka (pozri obrázok). Táto značka obsahuje označenie „Gouda Holland“ spolu s kombináciou čísiel a písmen, ktorá je jedinečná pre každý syr (vo vzostupnom abecednom a číselnom poradí).



COKZ (Holandský inštitút kontroly mlieka) vedie register týchto jedinečných čísiel, ktorý takisto obsahuje záznam o všetkých údajoch pochádzajúcich z testov (vrátane času a miesta). Toto označenie je pre spotrebiteľov ľahko rozpoznateľné a môže ho overiť schvaľovací orgán na základe kazeínovej značky a registra COKZ.

- 4.5. *Spôsob výroby:* Syr Gouda Holland sa vyrába z mlieka od holandských výrobcov mlieka. Výrobca chladí mlieko na maximálne 6 °C a skladuje v chladiacich nádržiach v podniku. Do závodu na výrobu syra sa dopravuje do 72 hodín. Po príchode do závodu na výrobu syra sa buď ihneď spracuje alebo termizuje (nepasterizačné ľahké ošetrenie teplom) a na krátky čas sa uloží do studeného skladu predtým, než sa zmení na mlieko na sýrenie).

Obsah tuku v mlieku sa štandardizuje, takže podiel tuku/bielkovín je taký, aby sa obsah tuku v eventuálne vyrobenom syre pohyboval medzi 48 % a 52 % tuku v sušine. Mlieko na výrobu syra sa pasterizuje 15 sekúnd pri teplote aspoň 72 °C. Zráža sa pri teplote približne 30 °C. Pre syr Gouda Holland je typické oddelenie a zrážanie mliečnych proteínov, ktoré prebieha počas tohto procesu.

Tvaroh sa oddelí od srvátky a následne sa spracuje a premyje, aby sa zabezpečilo, že obsah vlhkosti a pH dosiahnu želatú úroveň. Tvaroh sa vo formách vylisuje do správneho tvaru a želanej váhy. Výsledný „syr“ sa ponorí do soľného roztoku. Gouda Holland je zrelý iba vtedy, keď zrie prirodzene, t. j. nechá sa zrieť na vzduchu a pravidelne sa otáča a kontroluje. Ako syr dozrieva, tvorí sa na ňom suchá kôra. Pri zabezpečení toho, aby bol enzymatický proces a proces zrenia dostatočný na rozvoj fyzikálnej a organoleptickej kvality syra, ktorá je charakteristická pre syr Gouda Holland, zohrávajú dôležitú úlohu čas a teplota.

Syr Gouda Holland môže zrieť viac ako rok v závislosti od želanej príchute.

Syr Gouda Holland možno nakrájať a prebaľiť buď v Holandsku alebo mimo neho, za predpokladu, že baliarne, kde sa syr prebaľuje, disponujú komplexným administratívnym systémom v záujme zabezpečenia toho, aby bolo možné nakrájaný syr Gouda Holland vysledovať na základe jedinečnej kombinácie čísiel a písmen na značke a aby si spotrebiteľ mohol byť istý jeho pôvodom.

- 4.6. *Spojenie:* Zemepisná zložka názvu tohto výrobku je „Holland“. Je všeobecne známe, že „Holland“ je synonymum úradnejšieho názvu „the Netherlands“. Počas obdobia trvania Holandskej republiky (od 17. do 19. storočia) bola provincia Holland najvplyvnejšou zo siedmich provincií. Odvtedy sa tento názov začal postupne vzťahovať na celé územie Holandska. V mnohých krajinách je tento názov krajiny známejší alebo dokonca výlučne známy (Ollanda atď.).

To, že je tamojšie mlieko také vhodné na výrobu vysoko kvalitného baleného syra s príchutami, je do veľkej miery dané zemepisnou polohou Holandska (väčšinou pod hladinou mora), jeho podnebím (prímorské podnebie) a zložením trávy, ktorá v tejto krajine rastie (prevažne na piesočnatej a hlinitej pôde). Systémy zabezpečenia kvality už u výrobcu mlieka a systém intenzívneho hodnotenia kvality (každá dodávka mlieka je testovaná a hodnotená v súlade s rôznymi parametrami kvality) spoločne zaručujú kvalitu mlieka. Okrem toho od momentu schladenia u výrobcu (na maximálne 6 °C) sa mlieko nepretržite udržiava v chlade a preváža sa do závodu v chladiacich cisternách, až po spracovanie. Relatívne krátke vzdialenosti takisto pomáhajú udržať kvalitu mlieka.

Historické súvislosti

Syr Gouda Holland je súčasťou holandskej tradície výroby syra, ktorá siaha až do stredoveku a vyvrcholila začiatkom 17. storočia (Zlatý vek).

Syr predávaný v meste Gouda sa stal známy ako syr Gouda už od 18. storočia. Neskôr sa názov Gouda spájal s plnotučnými syrmi vyrábanými v Holandsku, ktoré sa formovali do plošných bochníkov.

Od začiatkovej výroby v poľnohospodárskych podnikoch sa Gouda Holland rozvíjal prostredníctvom výroby v miestnych závodoch, až sa stal národným výrobkom známym na celom svete, a je významným a stabilným faktorom pri optimalizácii kvality mlieka z poľnohospodárskych podnikov. Začiatkom 20. storočia boli zavedené vnútroštátne zákony týkajúce sa syra Gouda a názov Gouda Holland sa ustanovil v *Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten* (rozhodnutia o poľnohospodárskej kvalite syrových výrobkov).

Imidž syra Gouda Holland medzi európskymi spotrebiteľmi

Z rozsiahleho prieskumu, ktorý sa uskutočnil v šiestich európskych krajinách vyplynulo, že európski spotrebiteľia považujú Holandsko za najvýznamnejšieho výrobcu syra Gouda a Edam. S Holandskom sa okrem toho spája aj dobré meno a postavenie syra Gouda a Edam. Gouda (a Edam) sú symbolmi holandského kultúrneho dedičstva. Európski spotrebiteľia považujú syr Gouda (a Edam) za značku. Z prieskumu trhu (ktorý sa uskutočnil na reprezentatívnej vzorke 1 250 respondentov na členský štát so spoľahlivosťou 97,5 %) v šiestich členských štátoch, v ktorých je spotreba syra Gouda (a Edam) najvyššia, vyplýva, že:

- medzi syrom Gouda a Holandskom je silná asociácia,
- syr Gouda Holland je populárnejší ako syr Gouda, ktorý sa vyrába mimo Holandska,
- takmer polovica spotrebiteľov v členských štátoch, ktorí sa zúčastnili na prieskume, sa domnieva, že všetky syry Gouda sa vyrábajú v Holandsku (čo je potenciálne zavádzajúce pre európskych spotrebiteľov, pretože to nie je pravda),
- syr Gouda Holland má preukazne vyššie hodnoty, pokiaľ ide o pojmy ako „vynikajúca kvalita“, „tradičná výroba“ a „pôvodný výrobok“.

Gouda (a Edam) sú synonymami pre holandskú kvalitu. Počas mnohých stáročí holandská vláda a odvetvia, ktoré mali zabezpečiť udržanie veľmi vysokej kvality syrov Edam (a Gouda), vydali rôzne opatrenia a zákony. Holandský mliekarenský priemysel okrem toho investoval značné finančné prostriedky s cieľom splniť normy tejto vysokej kvality a otvoriť, rozvíjať a udržať trhy. Od roku 1950 sa investovalo viac ako 1,4 miliardy NLG (635 miliónov EUR) do reklamy, zvýšenia povedomia a propagácie v Európe (okrem investícií v Holandsku).

4.7. Kontrolný orgán:

Názov: Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (COKZ)

Adresa: Kastanjelaan 7
3833 AN Leusden
Nederland

Telefón: (31-33) 496 56 96

Fax: (31-33) 496 56 66

E-mail: productcontrole@cokz.nl

4.8. Označenie: „Gouda Holland“ je chránené zemepisné označenie Európskej únie (CHZO).

Toto označenie sa musí umiestniť na viditeľné miesto na všetkých celých syroch na etikete umiestnenej na plochej strane syra a/alebo na páske ovinutej okolo syra. Toto označenie nie je povinné, ak sa syr predáva vopred nakrájaný a prebalený, ako je uvedené v časti 4.5. V takomto prípade musí byť názov „Gouda Holland“ zobrazený na balení.

Na balení musí byť zobrazený jasný rozlišovací znak s cieľom umožniť spotrebiteľom identifikovať syr Gouda Holland na policiach. Na základe použitia názvu „Gouda Holland“, rozvíjania vlastnej identity a zobrazenia symbolu CHZO Európskej únie musí byť spotrebiteľom jasné, že Gouda Holland je výrobok odlišný od ostatných syrov „Gouda“. Cieľom žiadosti je chrániť európskych spotrebiteľov pred potenciálnym zavádzaním.
